NIEPOORT
Colheita Port DOC
Portugal



Jahrgang:	2013
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Niepoort**
Traubensorten:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tempranillo (Tinto Fino), Sousão
Alkoholgehalt:	20.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	14-16°

Die Colheitas sind Tawny Ports aus einer einzigen Ernte. Sie reifen mindestens sieben Jahre in Holzfässern bevor sie abgefüllt werden. Diese zeigen im Bouquet samtig-einladenden Duft nach altem Holz, mit Aromen von leicht rauchig-süssem Vanillin, feinstem Tabak und etwas Lakritz, umrahmt mit Noten von getrockneten Früchten wie Aprikosen, Pflaumen, Feigen und Rosinen. Am Gaumen elegant, mit guter Balance von saftiger Frucht, feiner Würze und ausgewogener Süsse.

Empfehlung

Passt hervorragend zu Desserts mit Nüssen, Karamell, Vanille oder Kaffee, auch zu gereiftem Käse. Kann ebenfalls als Aperitif getrunken werden, etwas gekühlt. Die Kombination mit Foie Gras ist ebenso sehr interessant.